

BARBERA D'ALBA D.O.C. "MONSERRA"



BARBERA D'ALBA D.O.C. "MONSERRA"

Vitigno: 100% Barbera
Affinamento: 6 mesi in legno di rovere
2 mesi in bottiglia

Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei. Profumo ampio e fruttato con sentori di mora, ciliegia e fragola.

Il gusto è molto armonico con un'acidità equilibrata e contrapposta ad una buona struttura.

Sapore asciutto, pieno, vigoroso.

Predilige i piatti a base di carne ed i primi piatti importanti quali i ravioli.

BARBERA D'ALBA D.O.C. "MONSERRA"

Grape variety: 100% Barbera
Ageing: 6 months in oak
2 months in bottles

Intense red colour with light violet reflections. Its bouquet is rich and fruity recalling blackberries, cherries and strawberries.

Its flavour is very harmonious with a well-balanced acidity compensated by a good texture.

Taste : dry, full-bodied, powerful.

Excellent with meat-based dishes and demanding pasta dishes such as "ravioli".